

Home Alimentazione corretta Comunicazioni Dolci & Dessert Natale Primi piatti Secondi piatti Tutti i temi Archivi

Provolone Valpadana DOP: eccellenze che nascono nella Tradizione



Martedì 5 Novembre 2013, 12:20 in [Comunicazioni](#)
di [Miriam Leto](#)

Mi piace

1

Invia

3

Tweet

1

 Commenti dei lettori

Alla scoperta di un prodotto gastronomico dell'eccellenza italiana: il Provolone Valpadana DOP.



Il **Provolone Valpadana DOP** è molto più che un semplice formaggio tra le **eccellenze del made in Italy dei sapori**; le sue origini affondano nelle più antiche tradizioni del territorio dove viene sapientemente prodotto. Una tipicità che tocca le punte più alte di qualità, proprio grazie a quel riconoscimento costante dell'identità locale e dei profondi legami con la nostra terra.



Articoli Correlati



Frodi alimentari: con la crisi +170% cibi contraffatti



Identità Golose 2014: premiati Alessandro Negrini e Fabio Pisani come migliori chef



Sicurezza alimentare: il 7% delle spezie importate negli Usa contaminate da salmonella



OGGI PUOI SCOPRIRE LE LINEE DELLE MATERIE E I NOSTRI PRODOTTI SOLO COOP LO FA.

Origini trasparenti: la nuova campagna Coop che traccia la provenienza degli alimenti



World Chocolate Masters: l'italiano Davide Comaschi è il vincitore

Articoli più letti



Carciofi al forno gratinati: la ricetta facile e saporita

Omelette con ricotta: la ricetta semplice e veloce



Risotto con zucca e Taleggio: una ricetta veloce

Nelle lande della Pianura Padana, tra le province di Piacenza, Bergamo, Cremona e Brescia, il Provolone Valpadana trova la sua gloriosa evoluzione storica, grazie proprio ai primi caseifici spostati dal Sud al Nord da alcuni visionari imprenditori meridionali, e quindi dai primi formaggi a pasta filata, di piccolo formato e di pronto consumo.

Ma andiamo alla scoperta di questo gustoso formaggio. Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata che viene prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione. Il Provolone presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario.

Il formaggio è caratterizzato dalla **tecnica di filatura della cagliata** che, se lasciata riposare per poche ore su un tavolo, tende proprio a filare. L'adozione di questa preziosa tecnica ci ha regalato in tavola prodotti freschi di caseificio molto saporiti e leggeri, come le famose Provole, i caciocavalli, le scamorze, le irrinunciabili mozzarelle, e per l'appunto il saporito Provolone Valpadana DOP.

Far nascere il Provolone Valpadana è una vera e propria arte che i mastri casari da decenni portano avanti con passione e diligenza e si distingue in due varietà principali: la **versione dolce**, che spicca per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i due, tre mesi e quella molto sfiziosa e dal gusto più intenso e peculiare, ovvero **la tipologia piccante**, variante che si caratterizza per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di tre mesi a oltre un anno.

Un bel colore giallo paglierino, il sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata sono alcune delle caratteristiche di vanto di questo formaggio di gran pregio.

Provolone Valpadana: la Denominazione di Origine Protetta

Cosa implica la Denominazione di Origine Protetta? Che ciascun soggetto inserito nella filiera (aziende agricole produttrici della materia prima latte, caseifici trasformatori e stagionatori) debba seguire delle regole specifiche, dettate dal disciplinare di produzione, approvato dall'Unione Europea. Il marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) è quindi sinonimo di altissima qualità e certifica la tracciabilità e la provenienza del formaggio. Il Provolone Valpadana deve recare il contrassegno in cui si individua la provenienza geografica. Come riconoscere un Provolone Valpadana DOP? Potete vedere se la forma o la porzione confezionata porta il Contrassegno, denominato coccarda, che viene applicato alla corda o sulle confezioni sottovuoto, ed è parte integrante del formaggio. Il Provolone Valpadana si fregia dell'appellativo "D.O.P.", dal 1996. E segue tutti quei criteri stabiliti per sfoggiare questa etichetta ovvero:

* origine di una regione, di un luogo determinato o di un paese dell'Unione Europea;

* qualità che siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani;

* produzione, trasformazione ed elaborazione in un'area geografica delimitata

Un formaggio D.O.P. è quindi un formaggio tradizionale, che prende vita in una precisa zona di origine, nella quale avvengono tutte le fasi di produzione. Il latte è esclusivamente originario di quella specifica zona e, in più, tutte le tradizioni tipiche delle fasi di produzione e stagionatura sono assolutamente rispettate.

Raccomandati dai lettori

Ricette celiachia bambini, i biscotti di riso soffiato

8 persone consigliano questo elemento.

Giornata Mondiale dell'Alimentazione: il Papa dice no agli sprechi

Giulia Ceschi consiglia questo elemento.

Mense scolastiche: il cibo biologico è di moda

Giulia Ceschi consiglia questo elemento.

Plug-in sociale di Facebook

Consigliati dall'autore

Da non perdere

Seguici

Iscriviti ai nostri feed rss. Leggi in tempo reale tutti i post pubblicati dal blogger!

In evidenza



Vuoi un iPad a 17€?

Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco



Collistar Make Up

Scopri CC Perfezione: massima perfezione in un'unica palette

Il custode del Provolone Valpadana, tra l'altro alimento ricco di calcio e fosforo (ottimo quindi per adulti e bambini) è ancora una volta il **Consorzio per la Tutela**, che svolge costantemente un profondo lavoro di valorizzazione del prodotto e delle sue peculiarità.

Non resta allora che scoprire questo meraviglioso prodotto caseario - orgoglio gastronomico delle nostre regioni italiane - in tutte le sue qualità e sfumature di gusto durante gli [eventi gourmet](#) (gratuiti e aperti a tutti previa registrazione) della stagione autunno/inverno 2013-2014 alla [Casa di Alti Formaggi](#) di Treviglio (BG).

Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti formaggi.

FOTO GALLERY



Mi piace

1

Invia

3

Tweet

1

Commenti dei lettori

0



Aggiungi un commento...

Pubblica su Facebook

Stai pubblicando come Casa Alti Formaggi (Modifica)

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

Post in evidenza su Blogosfere



[Vincitori Nobel 2013](#)



[Lampedusa, tragico naufragio](#)



[Siria, l'Onu ha votato per la distruzione delle armi chimiche](#)



[Guido Barilla chiede scusa ai gay e alle loro famiglie](#)



[Kenya, strage a Nairobi in un centro commerciale](#)



[Silvio Berlusconi, il videomessaggio](#)

Tutti i canali

[Cronaca](#)
[Politica](#)
[Economia](#)
[Cultura](#)
[Scienze](#)
[Tecnologia](#)
[Spettacoli](#)
[Moda](#)
[Sport](#)
[Motori](#)

Altri blog di Tempo libero

[ANIMALI](#)
[Gattivity](#)

[CURIOSITÀ](#)
[Arigatò](#)
[Tempo Libero 2.0](#)
[Video pazzeschi](#)

[VIAGGI](#)
[Viaggi low cost](#)

[GASTRONOMIA](#)
[A Bagnomaria](#)
[Sapori e Ricette](#)

[SPECIALI](#)
[Natale](#)

Torna su

Blogosfere è il più grande network italiano di blog professionali d'informazione.

Qui puoi trovare le ultime news su cronaca, politica, economia, cultura, scienze, tecnologia, spettacoli, moda, sport, motori, viaggi e cucina prodotte in perfetto stile multimediale.



Blogo.it Srl socio unico
 P. IVA 04699900967
 Sede legale: Via Pordenone 8 20132 Milano

[Privacy](#)
[Condizioni di utilizzo](#)

Copyright © 2005-2013 Blogosfere
 Quest'opera è pubblicata con licenza **Creative Commons** Attribution - Non commercial - No derivatives

Per informazioni pubblicitarie e progetti speciali su Blogosfere (media brand del gruppo **Populis**) contattare la concessionaria pubblicitaria del gruppo, **Populis Engage**

[Home](#)[Eventi](#) [Città](#) [Territorio](#) [Cultura](#) [Gera D'Adda](#) [Sports](#) [Associazioni](#) [TreviglioTV Live](#) [TuttoTreviglio](#)

Consorzio Salame di Cremona: Il dolcissimo Salame Cremona, per una gustosa merenda

Condividi

CONDIVIDI [f](#) [t](#) [e](#) [...](#)



Festa del Torrone

Il mitico panino al salame, offerto dal Consorzio Tutela Salame di Cremona vi aspetta tutti i giorni dal 16 al 24 Novembre dalle 16:00 alle 17:00 in Piazza Roma a Cremona.

Per la prima volta nella storia della kermesse, i visitatori della Festa del Torrone di Cremona potranno vivere l'originalissima esperienza della pausa salata: il Consorzio di tutela Salame Cremona Igp, azienda simbolo di alta qualità nel settore gastronomico italiano, proporranno momenti salati deliziosamente gustosi ed originali.



Dopo tanti dolci farà piacere ai più giovani riprendere una tradizione dei loro genitori: pane e salame che diventerà la merenda ufficiale della Festa del Torrone. Una consuetudine antica che si rinnova con un prodotto del territorio: il Salame Cremona. Sarà possibile, esclusivamente per i più giovani, fare una gustosa merenda (tutti i giorni della festa dalle 16 alle 17), nello spazio appositamente allestito dal Consorzio Tutela Salame Cremona.



Oggi Questa Sera- 40%
Notte Venerdì

a cura di
Metootreviglio.com



Pro Loco





Ma non ci dimenticheremo degli adulti, ai quali sono stati riservati due appuntamenti altrettanto golosi. Presso la gastronomia Mazzini sarà possibile assaggiare il meglio del Salame Cremona, mentre in una seconda occasione sarà possibile confrontare e conoscere non solo questo magnifico salume, ma anche tre prestigiosi formaggi del territorio: il Taleggio, il Provolone Valpadana ed il Salva Cremasco. Appuntamenti assolutamente da non perdere per tutti golosi di dolce e salato.

Nei due weekend la merenda sarà distribuita dalle 16:00 alle 17:00, mentre durante la settimana dalle 10:00 alle 12:00. Prenotazione obbligatoria via telefono al numero 3895684095 o via mail info@salamecremona.it info@salamecremona.it

Fonte: Comunicato Ass. Press Alti Formaggi - Consorzio Tutela Salame di Cremona

E. P.



Più letti

[Same Trattori Treviglio](#)

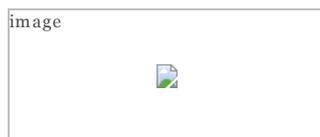
[La Bufala dell'Autovelox](#)

[I Led Zeppelin a Treviglio](#)

[Il Pedofilo della bassa ha un nome](#)

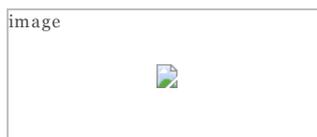
[Lutto per il PD a Treviglio](#)

Contattaci



Contatta la redazione Treviglio TV con una *E-mail*. Segnalaci notizie, il nostro staff è a tua disposizione per qualsiasi esigenza.

Pubblicità



Per la tua pubblicità su Treviglio TV contattaci a info@treviglio.tv. Troverai vantaggiose offerte per la tua campagna pubblicitaria.

Copyright

Copy right © 2011 Treviglio Tv "Consumietici.it" iscritta al ROC n. 11986/2001 Supplemento testata Cyber-Consumietici.it iscr. Trib. Milano 333/86 di proprietà di AceA Onlus - dir. resp. Michele Papagna Sede Legale Via Angera 3, 20125 Milano - c. f. 97244310153 - gestore editoriale Accesso Comunicazione - Sede Treviglio - Via S.Zeno n°11 24047 Treviglio (BG).

FoodNews

La boutique del tè bello ma anche organico

raccontandone la storia, mostrandone i segni distintivi ed illustrandone, durante la degustazione, le caratteristiche sensoriali. Al termine della presentazione lo chef Nicola Locatelli preparerà alcuni piatti con questo inimitabile salume

Boutique del tè. È quello che si propone di offrire ai clienti Lov Organic, che ha inaugurato mercoledì scorso il suo primo negozio monomarca a Milano, in via Victor Hugo 3. Perché se la moda del tè dilaga a tutti i livelli, i cultori apprezzano sempre più packaging e confezioni appaganti per occhi e palato. Lov Organic attira per i colori: sgargianti, shocking, quasi da bambini che giocano con le costruzioni. Accanto a questo, però, si affianca anche una grande attenzione per la qualità.

Oltre 40 le varietà di tè disponibili, venduti sfusi o in barattoli di metallo. Le scatole di ceramica e legno usate per l'esposizione sono realizzate dalla società Skagerak. In vendita anche teiere, tazze e infusori. A disposizione dei clienti ogni giorno un tè diverso da provare, da tè verdi puri giapponesi come Sencha e Genmaicha, ai tè senza teina del Sud Africa come Rooibos e Honeybush agli infusi con erbe, spezie e frutta, come Løv is Pure e Løv is Good, già cult all'estero, oltre ai consigli sui diversi tipi di infusi e metodi di preparazione

Vi presento lo speck

Il prossimo 25 novembre alle 18, nella Casa di **Alti Formaggi**, a Treviglio (Bg), si terrà l'evento che vedrà protagonista un nuovo prodotto, ospite dell'Associazione **Alti Formaggi**: lo Speck Alto Adige I.G.P. Durante la serata il rappresentante del Consortium Südtiroler Speck Alto Adige guiderà alla scoperta di uno dei prodotti più apprezzati (ed imitati) in Italia e all'estero,



- [Vino](#)
- [Birra](#)
- [Spirits](#)
- [Zero gradi](#)
- [What Happens](#) What Happens, la rubrica su tecnologia, internet, innovazione
- [Accade Oggi](#) Accade Oggi, la rubrica dove trovi oggi le notizie di domani
- [Mondo Distribuzione](#)
- [Yes Weekend](#)
- [Osservatorio](#)

Products in your cart: 0

Total tax: \$0.00

Total price: \$0.00

[Go to cart](#)

- [ACCEDI](#)
- [Chi siamo](#)
- [Cont@tti](#)
- [Km 0](#)
- [Bio & Co](#)
- [Top di gamma](#)
- [Dolci e Gelati](#)
- [Locali](#)
- [Eventi](#)

Degustazione Parmigiano Reggiano Casa Alti Formaggi



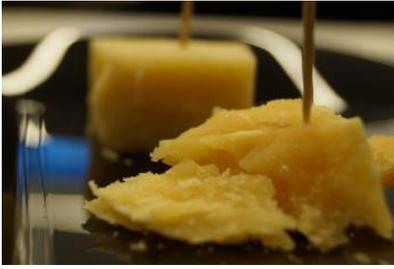
La degustazione di tre selezioni di Parmigiano Reggiano alla Casa di Alti Formaggi di Treviglio è stata l'occasione per la riscoperta di una delle più note eccellenze della tradizione casearia italiana. Un invito ad approfondire la storia e le straordinarie caratteristiche organolettiche di un prodotto che, sebbene sia onnipresente sulle tavole italiane e conosciutissimo (nonché imitatissimo) all'estero, merita spazi e momenti dedicati a una sua divulgazione e valorizzazione.

A guidare la degustazione del 5 Novembre è stato Mario Zannoni (foto a sx), dell'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate, che ha accompagnato con sapienza i presenti tra le citazioni storiche, le specificità produttive e le suggestioni sensoriali che rendono il Parmigiano Reggiano un formaggio unico.



Dopo alcuni aneddoti presi dagli oltre mille anni di produzione del Parmigiano Reggiano DOP (è citato nel Decameron del Boccaccio), una descrizione di diverse categorie di prodotto e una sintesi del sistema produttivo e di garanzia (ogni forma è ancora controllata a mano col leggendario martelletto), inizia la degustazione vera e propria. Sul piatto tre tipi diversi di Parmigiano, con differenti livelli di invecchiatura: 24, 36 e 80 mesi. La degustazione si è articolata in esame visivo, olfattivo, gustativo e strutturale. Guardate che spettacolo! Avete l'acquolina in bocca vero? Non preoccupatevi: Casa di Alti Formaggi ha in programma numerosi appuntamenti almeno altrettanto gourmet. Visitate il loro [sito](#) e la [pagina Facebook](#)! Buon appetito!

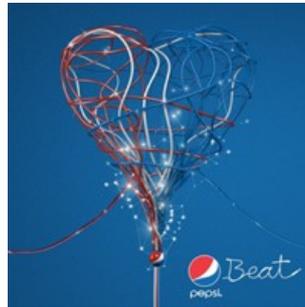




Like 2

Tweet 5

+1 2



- [Vino](#)
- [Birra](#)
- [Mangiar bene](#)
- [Spirits](#)
- [Zero gradi](#)

Il magazine della cucina genuina di BLOGO

B DONNA | NEWS | GALLERIE | VIDEO | FOTORICETTE | FRUTTA E VERDURA DI NOVEMBRE



Cerchi case & appartamenti?

Trovali tra migliaia di offerte

CERCA ORA



Homepage > Eventi

Salva Cremasco, un formaggio della tradizione per mille ricette

Scritto da: [Redazionali Blog.it](#) - mercoledì 27 novembre 2013

Mi piace 5 Tweet 1 G+ 3 Share Pin.it 0

Il Salva Cremasco è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino intero, che si presta benissimo in mille ricette diverse.

Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

Per chi è sempre alla ricerca di un ingrediente nuovo, ricco e gustoso per ricette di sicuro successo, ecco che oggi voglio presentarvi il **Salva Cremasco**: si tratta di un formaggio molle da tavola a pasta cruda, protetto e tutelato dall'omonimo Consorzio, ideale per essere mangiato da solo, magari in accompagnamento a salumi o miele, o in tantissime ricette. Come suggerisce il nome stesso si tratta di un **tipico formaggio lombardo**, che però è apprezzato lungo tutto lo stivale per il suo gusto intenso, che non passa inosservato.

Il **Salva Cremasco**, secondo disciplinare, deve essere fatto con latte di vacca intero, con una stagionatura minima di 75 giorni. Lo riconosciamo facilmente dalla sua forma parallelepipeda quadrangolare (forme che hanno un peso che va da un minimo di 1,3 chilogrammi a un massimo di 1,9 per la forma piccola e da Kg.3 ad un massimo di Kg.5 per la forma grande), dalla sua crosta sottile e liscia, dalla sua pasta compatta e friabile. Assaggiandolo riconosciamo subito gli aromi intensi, che si fanno sempre più forti man mano che la stagionatura procede.

Il **Salva Cremasco** viene prodotto nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano ed esiste un iter ben preciso per la sua realizzazione: si deve usare esclusivamente latte vaccino intero crudo derivante dalla Frisone Italiana o dalla Bruna Alpina, un latte che può essere pastorizzato. Per la sua realizzazione si effettuano due rotture della cagliata, mentre la stufatura deve avvenire per un minimo di 8 ore e un massimo di 16, a una temperatura

TANNICO
GRANDI VINI IN OFFERTA

VINI IN OFFERTA
-50%

www.tannico.it



CAFFÈ VERDE
Novità! Dimagrisci 12 kg in 2 settimane! Abbiamo un metodo semplice. Provalo subito! >>

I MAGAZINE DI BLOGO

Gustoblog.it
Mi piace 58.344

IN EVIDENZA

**Narciso Rodriguez for her**

Scopri l'origine di for her, la fragranza della femminilità atemporale

**La casa ideale ?**

Su Casa.it scegli fra 700.000 offerte di immobili in Italia. Cerca ora

**Vuoi un iPhone a 17€?**

Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco

VIDEO CORRELATI



Jamie Oliver rivoluziona gli hamburger di McDonald's - Guarda il video

La gaufre e la ricetta a metà tra Belgio e nord

compresa tra 21 e 29 gradi e un'umidità compresa tra l'80 e il 90 per cento. Il prodotto, ovviamente, viene marchiato durante la stufatura e deve riportare il classico simbolo della denominazione Salva Cremasco, ovvero un quadrato che in alto a sinistra propone la lettera S e in alto a destra la lettera C, mentre al contrario in basso a sinistra abbiamo la lettera C e in basso a destra la lettera S. Ogni forma riporta il numero identificativo del caseificio produttore.

Ma veniamo ai **valori nutrizionali del Salva Cremasco**: 100 grammi di prodotto ci danno 397,5 chilocalorie, per un totale di 24,7 grammi di proteine, 33,225 grammi di lipidi, 116,5 mg. di potassio, 21,95 mg. di magnesio, 401,5 mg. di calcio.

Come usare il Salva Cremasco? Abbiamo già accennato che si tratta di un formaggio da tavola buonissimo da solo, magari in un tagliere con salumi tipici della zona o con il miele o le pere (al contadino non far sapere, quanto è buono il Salva con le pere :D), ma è ottimo anche come ingrediente di tante buonissime ricette. In occasione della [sfida di Alti Formaggi](#), le nostre squadre lo avevano preparato, ad esempio, in fonduta per condire gli spaghetti, ma diventa ottimale anche su un bel carpaccio, grattugiandolo sopra, come fonduta per il vol-au-vents, come condimento per un risotto con fiori di zucca o zucchine, come ingrediente ricco per impreziosire una frittata.

Come il Provolone e il Taleggio, anche il **Consorzio Tutela Salva Cremasco** è socio dell'[Associazione Alti Formaggi](#), che per il mese di dicembre ci invita ai suoi numerosi eventi. Eccoli, sono tutti da segnare in agenda!

2 dicembre, ore 18: **E tu di che Asiago sei?**

9 dicembre, ore 18: **Stuzzicadenti idee per il pranzo di Natale con buon vino a tavola** (evento sold out con estratto della serata trasmesso il 20 dicembre dalle 19 alle 20 su Espansione TV canale del digitale terrestre)

31 dicembre 2013, ore 20.45: **Cenone di Capodanno alla Casa di Alti Formaggi**, per [festeggiare insieme l'ultima notte dell'anno](#), con le prelibatezze di **Nicola Locatelli**. Il menu è uno dei più appetitosi che abbiate mai sentito per un veglione: si inizia con uno stuzzichino di benvenuto, si continua con una zuppetta di legumi con cozze, vongole e astice, fresco al gelato di pane abbrustolito, poi Flan di carciofi con fonduta di taleggio e pancetta croccante, con un risotto mantecato con mele, gamberoni e champagne. Si continua con un intermezzo sfizioso, per poi passare al classico zampone con purè e lenticchie, oltre che a un piatto formato da capesante, tonno, patate affumicate e chips di riso al nero di seppia, per concludere con una variazione di torrone con sorpresa e altre chicche. Il **Cenone di San Silvestro**, con show cooking e con l'animazione di Lapo De Carlo, proporrà anche la tombola di Alti Formaggi, con in palio gustosi prodotti gastronomici della Casa di Alti Formaggi. Le prenotazioni devono essere fatte entro il 15 dicembre: affrettatevi!

Vota l'articolo:

3.83 su 5.00 basato su 6 voti.

Leggi anche: [Eventi Formaggi](#) [News](#) [Cuochi e Chef](#)

ARTICOLI CORRELATI



Ecco la ricetta al forno con i pomodorini per un secondo piatto



Ecco la ricetta dello strudel alla nutella da fare in casa



La ricetta della ricotta al forno al cioccolato per un dolce semplice



Pasta frolla trucchi e segreti [\(Desideri Magazine\)](#)



della Francia - Guarda il video

10 trucchi per una super pizza soffice e appetitosa www.dgmag.it

FOTO CORRELATE



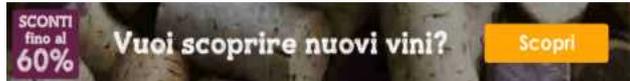
Torta magica, foto ricetta



Broyé du Poitou | la ricetta del biscotto croccante francese



Video: i gemelli appena nati che incantano il mondo [\(Yahoo! Notizie\)](#)



ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE



giovedì 28 novembre 2013, 12:44:53 Italy Food 24 è un magazine online di Web Italia Network 24 - Monteriggioni - Italy



12:40 -

Cerca

Programmi molto gustosi alla Casa di Alti Formaggi.

BY ITALY FOOD 24 - 17 GENNAIO 2013



Nuovo anno e nuova serie di appuntamenti alla Casa di **Alti Formaggi**. Consultate il calendario 2013 e iniziate ad iscrivervi! Dopo il successo di pubblico degli scorsi appuntamenti de La Casa degli **Alti Formaggi**, si rinnovano gli incontri promossi dall'Associazione **Alti**

Formaggi per dare impulso alla cultura enogastronomica locale e le eccellenze DOP del territorio.

Da lunedì 28 gennaio e fino al prossimo maggio avranno luogo i nuovi eventi che tratteranno diverse tematiche legate al mondo dei formaggi e delle DOP. Si parlerà di intolleranze alimentari, del fenomeno del 'Fast DOP', di come leggere le etichette, fino alle prove pratiche come la sfida ai fornelli tra cuochi. Gli incontri in calendario vedranno la partecipazione di esperti del settore, come giornalisti gourmet, tecnici e chef rinomati.

La Casa di **Alti Formaggi** è un punto di incontro in cui confrontarsi, condividere opinioni e idee, con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore le eccellenze produttive del territorio, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante, mettendo in evidenza gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza per l'economia e per la cultura dell'intero territorio.

La partecipazione a tutti gli incontri è gratuita. Per scoprire tutto il calendario clicca qui.

Fonte e Info: www.altiformaggi.it



Turismo



Sapori del Sannio all'Aquapetra Resort & Spa.

21 novembre 2013 11:40

AM | Italy Food 24



Quest'anno a Natale regala il territorio!

15 novembre 2013 12:36

PM | Italy Food 24



Mercatini di Natale



Archivio News

novembre: 2013

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

L'Opinione di Eugenio Cortese



Biologico per affrontare la crisi?

20 novembre 2013 4:35 PM | Italy Food 24

Alcuni dati rilasciati da Ismea, riportano un 7% di aumento nei consumi del biologico nel 2012 e prima in classifica nella scelta del biologico è il centro, seguita dal nord e dal sud Italia. Sempre secondo fonti Ismea nei primi mesi del 2013 il biologico ha un valore di circa 3 miliardi di ...



Baro' Cosmetics debutta in società...e le creme al Barolo vanno a ruba!

22 novembre 2013 11:17 AM | Italy Food 24



Sapori del Sannio all'Aquapetra Resort & Spa.

21 novembre 2013 11:40

AM | Italy Food 24



Latte & Miele: Il nuovo gusto di Gelati Pepino.

20 novembre 2013 3:39 PM | Italy Food 24

